調理室

幅広い料理に対応できる最新の厨房(ちゅうぼう)機器が並びます。

▲蒸気・熱風対流オーブン

▲スライサー

▲回転がま

米庫

全て自動。空気に触れる機会も少なく衛生的です。

炊飯(すいはん)室

洗米室から運ばれた米を炊飯ラインに通して自動炊き上げを行います。

コンテナプール

学校へ給食を運ぶコンテナを、天井から昇降する装置を使い乾燥・消毒します。

洗浄室

食器類やコンテナまで自動洗浄。食器類はかごに入れたまま洗浄できます。
また、生ごみは処理機で液肥にして利用します。臭いもなく衛生的！

▲コンテナ洗浄システム

▲食缶類洗浄システム

▲食器洗浄システム

▲残飯処理システム

受水槽

清潔な飲料水を提供します。

▲耐震性にも優れた受水槽

備蓄庫

災害対策用に設置。

▲備蓄庫

自家発電

停電時でも調理できます。

▲自家発電システム

ぼくが わたしが 好きな給食

ワンタン　やさいスープ　ゼリー　ラーメン　カレー　たまごやき　ソーセージ　うどん

給食食べられます！見学もOK！

10月から受け入れ開始

土佐山田学校給食センターには、地域の食育を支援するランチルームがあります。また、調理の様子をガラス越しに見学できます。見学・試食を希望される方は、１カ月前までに予約してください。

■**対象**　５～６０人の団体の方
■**時間**　調理の見学…９時～１１時頃
試食………１１時２０分～１２時３０分
■**試食**　１食３０４円（税込）
■**問い合わせ・申込先**　土佐山田学校給食センター　☎５２−０５５５

ランチルーム